

حلويات بدون طهي

Gateaux Sans Cuisson

<http://alsidiali.ibda3.org>

جديد

جديد

الجزائرية

El Djazairia

بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ
 "كلوا من طيبات ما رزقناكم"
 "Mangez les excellentes nourritures que nous vous avons données"
 "Sourat Al-Baqara"

Gateaux sans Cuisson حلويات بدون طهي

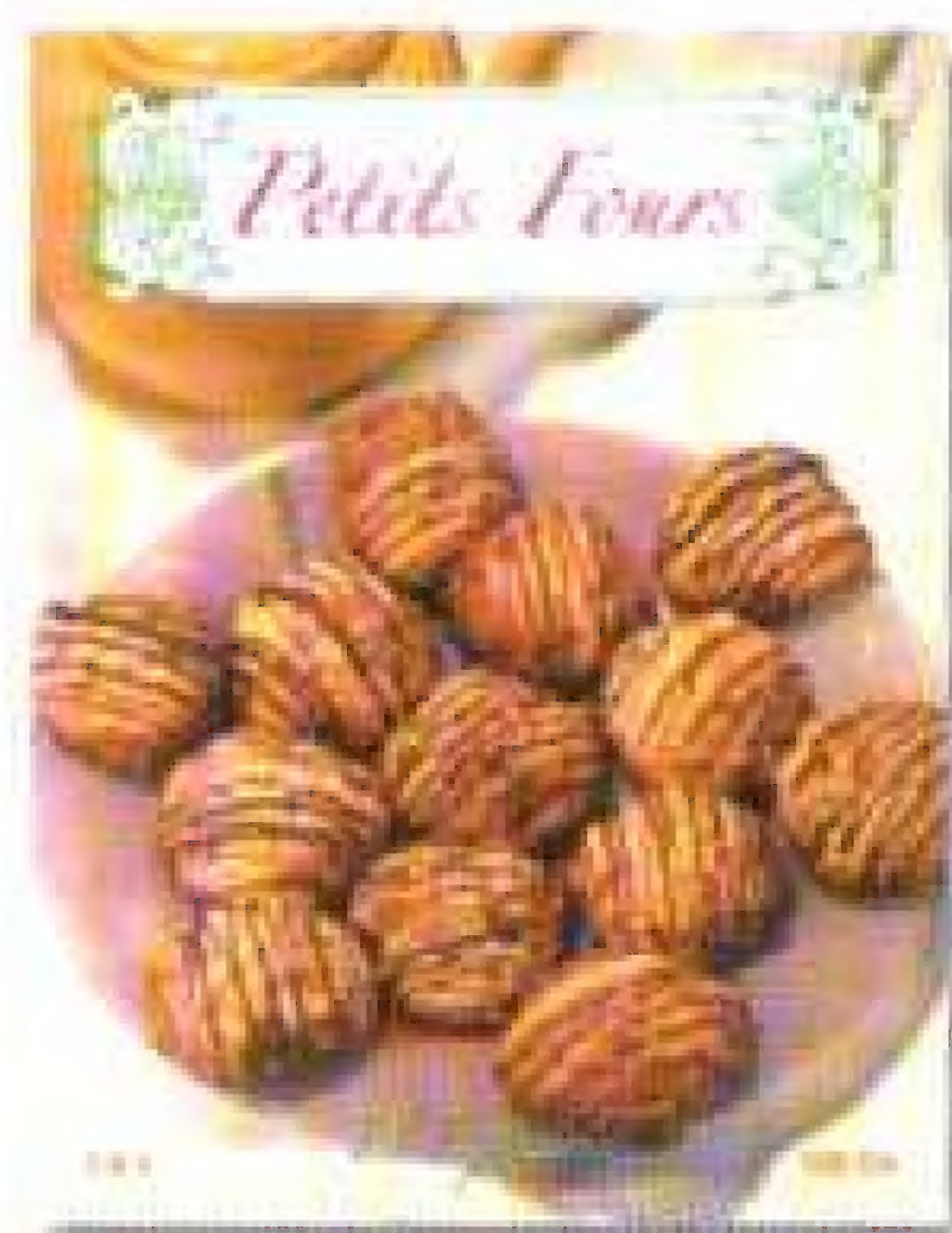
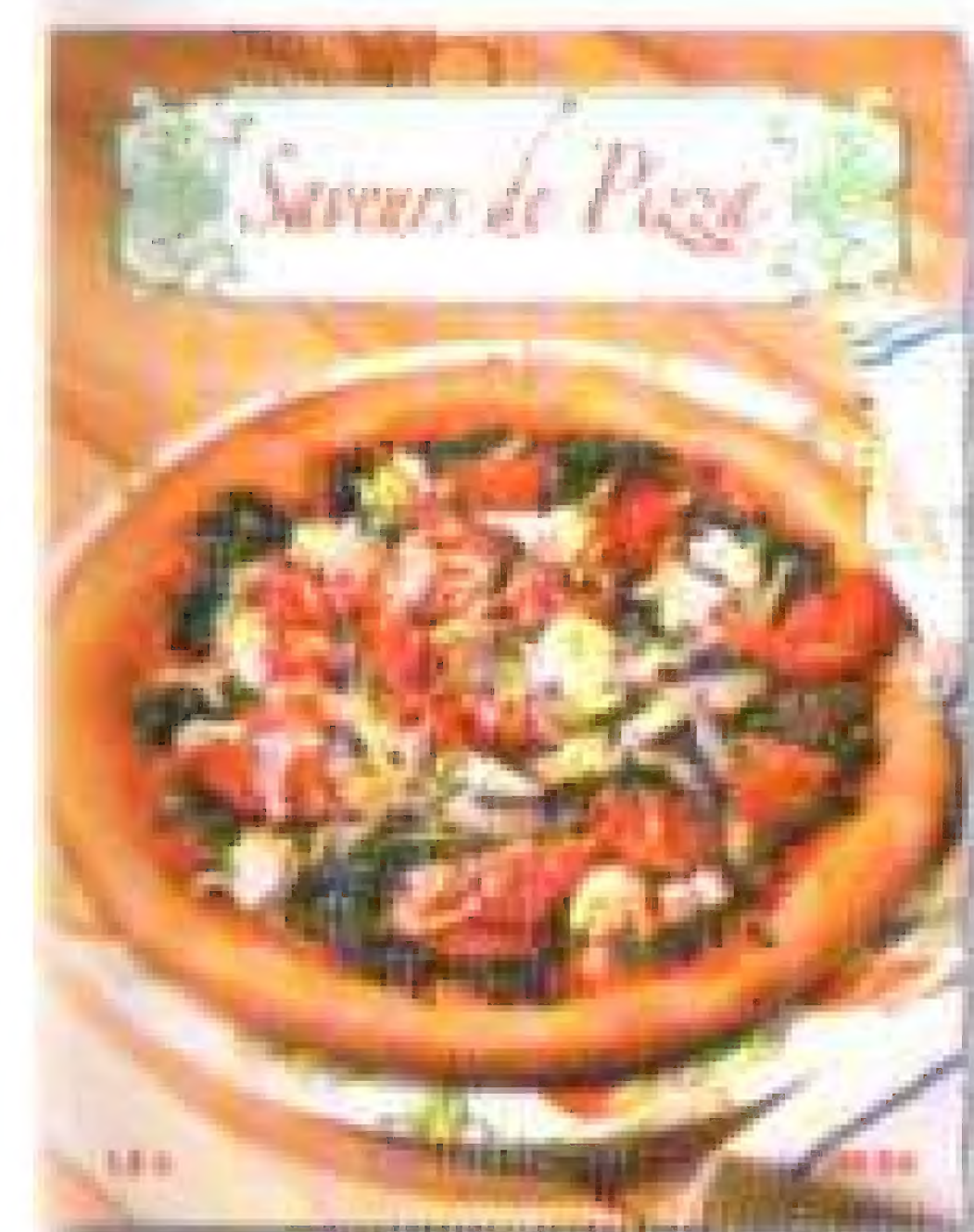
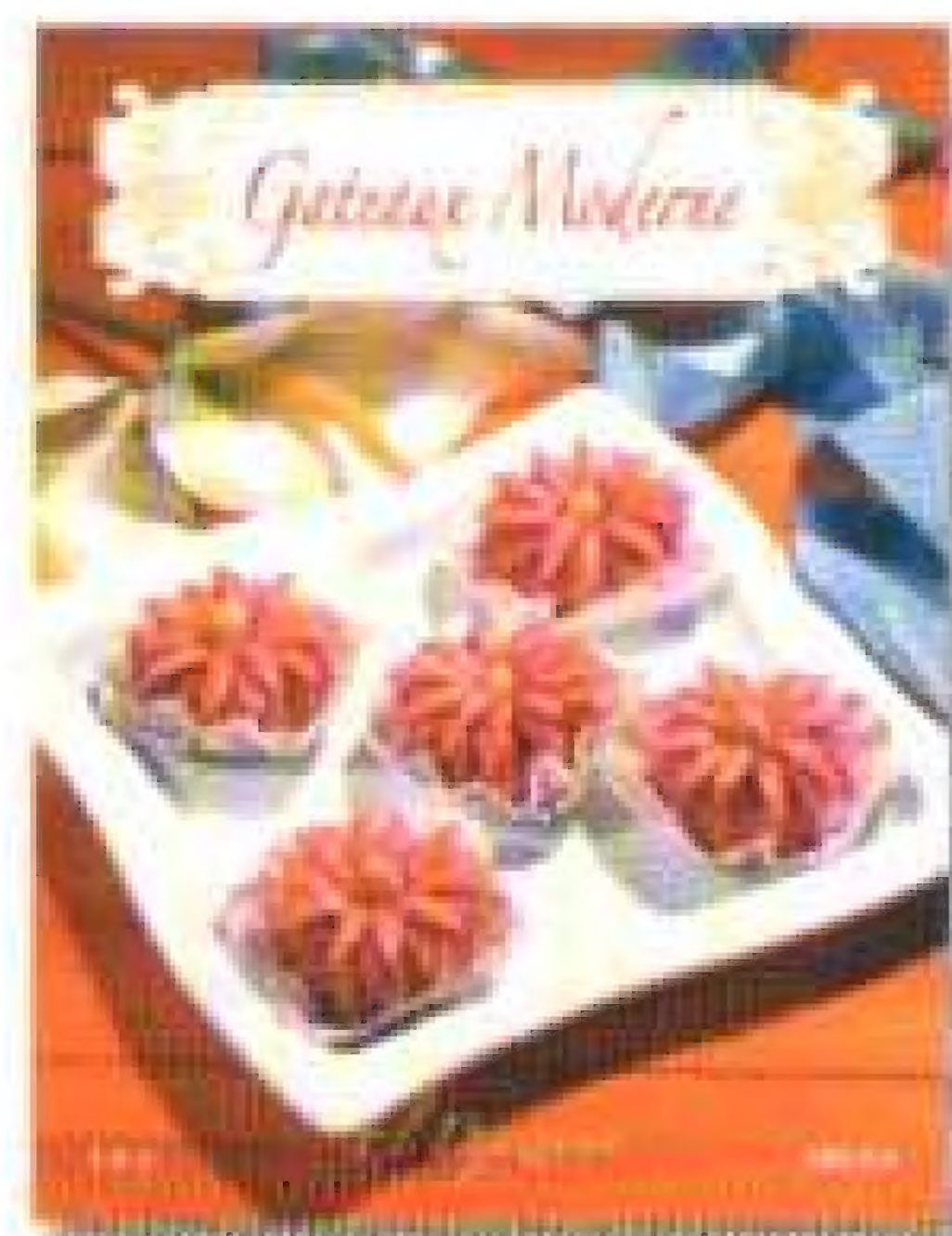
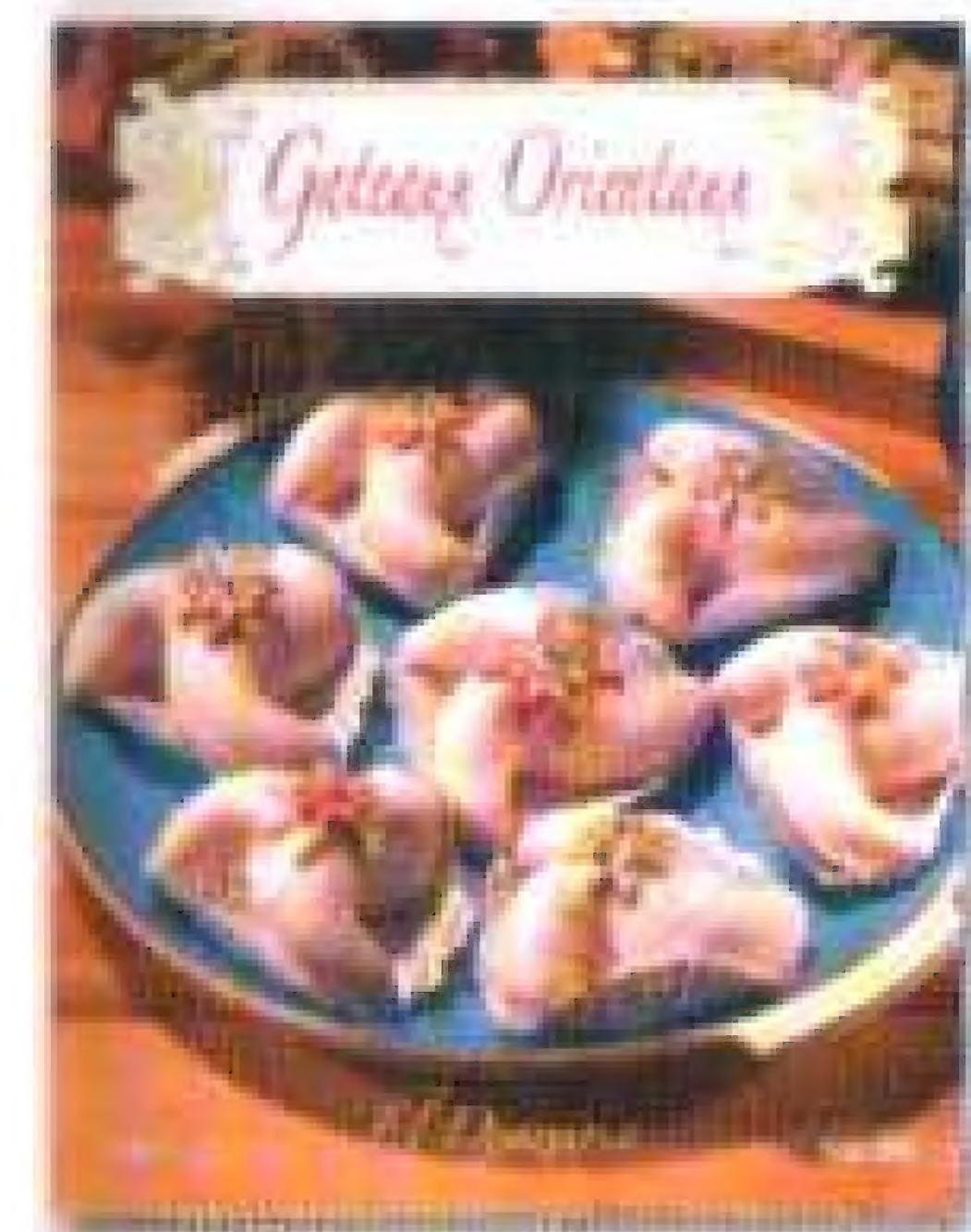
Mme Grine Fatima

© TOUS DROITS RESERVES

Toute Reproduction, par quelque procédé que soit, de la nomenclature contenue dans le présent ouvrage et qui est la propriété de l'édition, est strictement interdite

ISBN: 978-9961-743-64-5
 DEPOT LEGAL: 1394-2007

Dans la même collection
 في نفس السلسلة



Tamina au Sucre Glace

طمينة بالسكر غلاسي

المقادير

250غ من الدقيق المتوسط محمص
250غ من الفرينة المحمصة
350غ من السكر الغلاسي
250غ من الزبدة اللينة
كأس شاي من الجوز المبشور
كأس من الشاي من الفستق
كأس من الشاي من حبات الخبز

التحضير

في صحن كبير أخلطي الزبدة و السكر مع
الفواكه الجافة أخلطي الجميع جيدا و
أضيفي الدقيق و الفرينة مع الخلط بنشاط
حتى تحصلين على عجينة طرية شكلية
معينات و مربعات أو أقراص و ضعي لوزة
محمصة في الوسط تقدم في صحن
ورقية.

Ingrédients

250g de semoule moyen grillée
250g de farine grillée
350g de sucre glace
250g de beurre ramolli
1 verre à thé de noix concassé
1 verre à thé de pistache
1 verre à thé de (grain de pain)

Préparation

Dans un récipient mettre le beurre, le
sucre et les fruits secs. Mélanger bien
l'ensemble et ajouter la semoule, et la
farine en travaillant énergiquement
jusqu'à obtention d'une pâte malléable.
Former des losanges, des carrés, ou bien
des ronds leur placer une amande grillée
ou centre.
Présentez les dans des caissetes.



Ingrédients

Fraise

Chocolat blanc

Chocolat noir

Préparation

Faite fondre du chocolat blanc au bain marie plonger les deux tiers du fraise dans le chocolat et laisser se refroidie.

Faite fondre du chocolat noir au bain marie et puis plonger le tiers des fraise dans du chocolat noir, et mettre au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.

المقادير

فراولة

شكلاطة بيضاء

شكلاطة سوداء

التحضير

ذوبي الشكلاطة البيضاء في حمام مائي
ضعي الثلثان من الفرولة في الشكلاطة و
اتركيها تبرد ثم ذوبي الشكلاطة السوداء في
حمام مائي ثم ضعي مرة أخرى الثلث من
الفرولة في الشكلاطة السوداء ثم توضع
في الثلاجة حتى تقدم

Les Intimes الحميميات



Harissa à la Noix de Coco

هريسة بجوز الهند

Ingrédients

- 2 mesures de noix de coco
- 1 mesure et demi de sucre cristallisé
- 50g de beurre ramolli
- 2 Blanc d'oeufs

المقادير

- كيلتان من جوز الهند
- كيلة و نصف من السكر مبلور
- 50 غ من الزبدة الطرية
- 2 بياض البيض

Préparation

Mixer finement la noix de coco et le sucre, passez les au tamis fin, rajoutez le beurre ramollie, et ramasser l'ensemble avec du blanc d'œuf jusqu'à obtention d'une pâte ferme former des différents formes au choix la présenter dans des caissettes et les mettre au frais.

التحضير

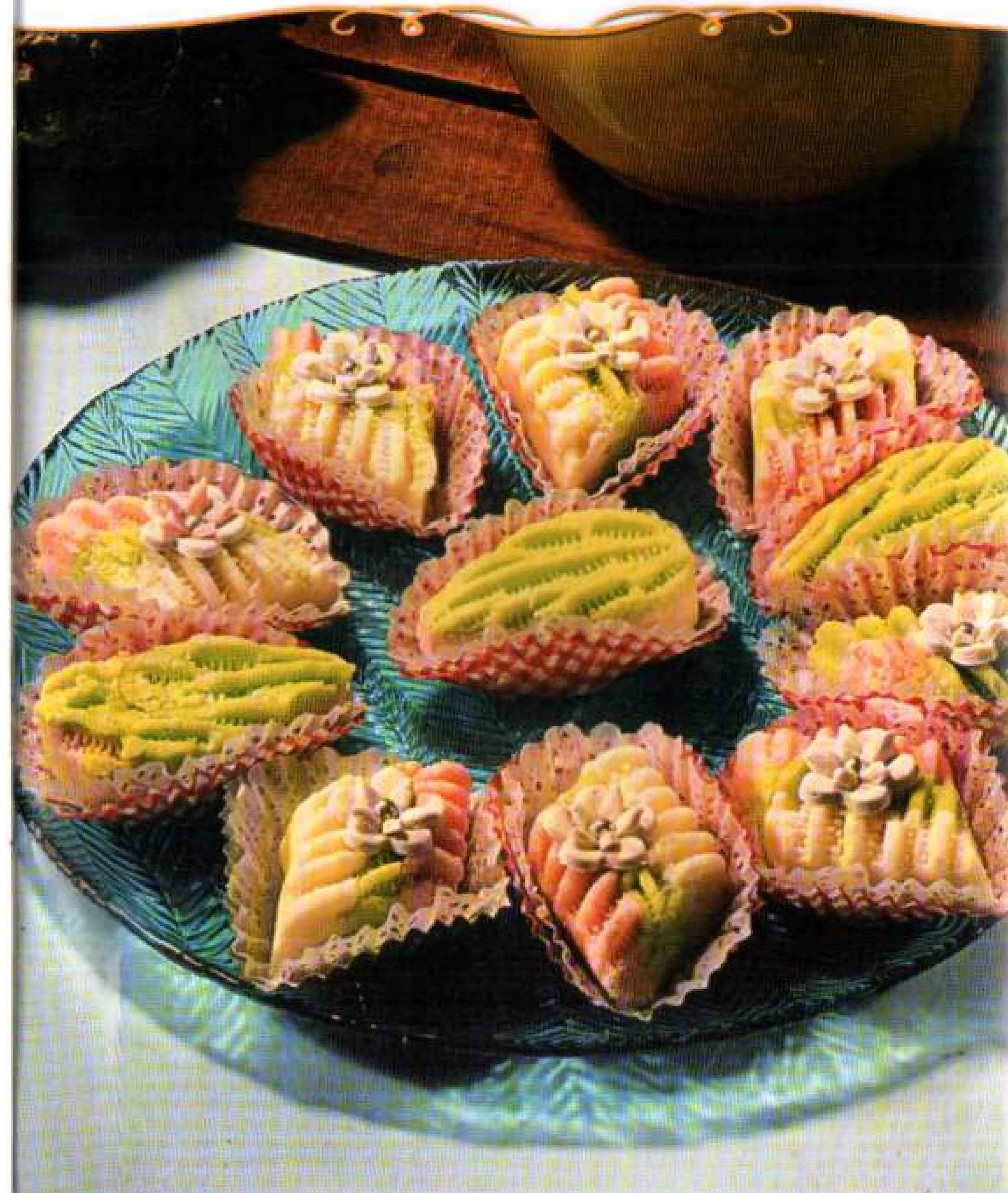
أخلطي جوز الهند مع السكر ثم قومي بسحقهم حتى تتحصلي على غيرة أضيفي الزبدة الطرية و اجمعي الكل ببياض البيض و كملي الخلط حتى تتحصلي على عجينة ثابتة شكلها عدة أشكال حسب إختيارك نوضع في صحنون ورقية

Remarque

Vous pouvez colorer votre pâte si vous le désirez.

ملاحظة

تستطيعين تلوين العجينة إذا أردت.



Truffe تروف

Ingrédients

Chocolat noir
Biscuit major
Cacao
Amande grillée
Une noix de beurre
Halwa Turc

المقادير

شكلاطة سوداء
بسكويت ماجور
كاكاو
لوز محمص
ملعقة من الزبدة
حلوى ترك

Préparation

Mélanger les biscuit major moulu + 1 c

à s de cacao + amande grillée moulu +
beurre + halwa turc bien mélanger et
pétrir vous former des boules ou bien
d'autre forme les enrober dans du cacao
et les mettre dans des caissettes.

التحضير

أخلطي البسكويت المسحوق مع ملعقة
أكل كاكاو و اللوز المحمص المسحوق و الزبدة.
حلوى الترك. اخلطي جيدا و أعجني شكلي
كريات أو أشكال حسب إختيارك لقبهم في
الكاكاو ثم ضعهم في الصحون الورقية



Nougat Papise نوقا بابيز

Ingrédients

Fruit sec(amande, pistache, noix)

Dioul

50g beurre

100g miel

المقادير

فواكه جافة (لوز-فستق-جوز)

ديول

50 غ من الزبدة

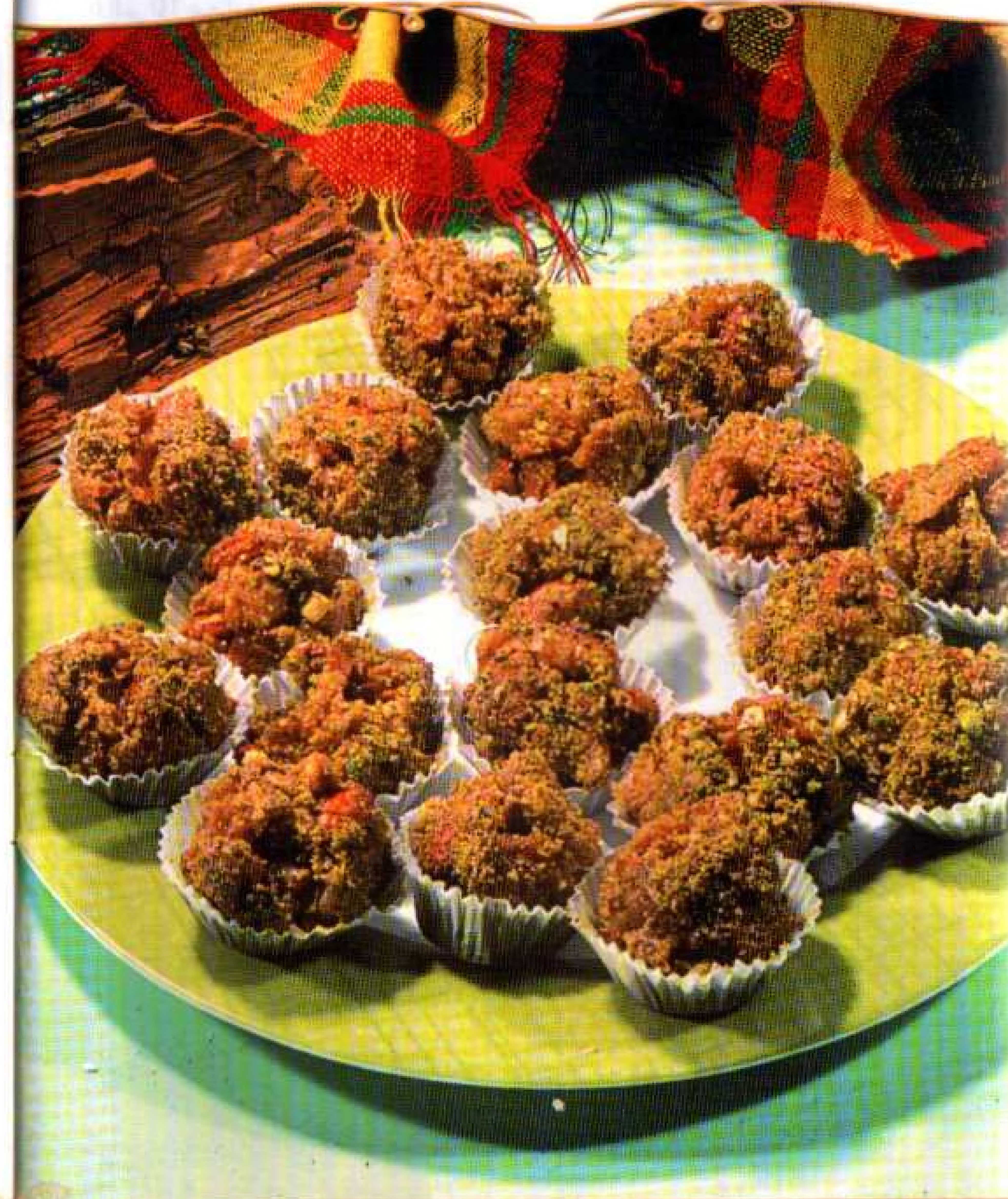
100 غ من العسل

Préparation

Faites griller des diouls avec 1 c à s de beurre, et faites griller aussi les fruits secs grossièrement concassées. Dans une casserole mettre les diouls et les fruits secs, rajouter le beurre et le miel,et mettre sur feu doux remuer avec une cuillère en bois l'ensemble des ingrédients jusqu'à ce qu'elle se détache des parois de la casserole. Après refroidissement former des boules ou bien des carrés et décorer au choix.

التحضير

قومي بتحميص الديول داخل الفرن مع ملعقة أكل من الزبدة ثم حمصي الفواكه الجافة المقطعة سمبكة و في طنجرة ضعي الديول و الفواكه الجافة أضيفي الزبدة مع العسل و ضعها فوق نار هادئة مع التحريك بملعقة خشبية المقادير حتى تخرج من أطراف الطنجرة ثم بعد أن تبرد شكلي كريات أو مربعات و تزين حسب الإختيار.



Ingredients

8 à 10 petites meringues
1 paquet de biscuit casse croute
1 c à s de chocolat (cacao)
120g de beurre ramolli
4 c à s de sucre glace
1 c à s cannelle
1 blanc d'oeuf

Préparation

Concassez les meringues et les biscuits, ajoutez le cacao + cannelle travaillez les avec le beurre ramolli, ramassez bien la pâte formez un boudin enrobez le dans le blanc d'œufs légèrement battu. Mettez le dans du papier d'aluminium mettez le au frais pendant 5 heures. Saupoudrez le boudin de sucre glace et coupez en rondelles.

المقادير

8 إلى 10 مورانغ
علبة من بسكويت كاس كروط
ملعقة أكل شكلاطة كاكاو
120 غ من الزبدة الطرية
4 ملاعق أكل سكر غلاسي
ملعقة أكل قرفة
بياض بيضة

التحضير

فتتي حبات المورانغ و البسكويت أضيفي الكاكاو والقرفة أخلطي الكل مع الزبدة الطرية إجمعي العجينة جيدا شكلي بعد ذلك حبوبوش، ضعيه في بياض البيض المحفوق قليلا ثم ضعيه في ورق المنيوم و اتركها مدة خمسة ساعات، ثم رشني الحرايش بالسكر الغلاسي من فوق و قطعي الحلوى على شكل دوائر

Pâté Sucré باتي مسكر



Bniouen

بنيون

Ingrédients

- 1 boîte de gateaux (casse croute)
- 1 boîte Halwa Turc
- 150g de beurre fondu
- 1 poignée d'amande (facultatif)

Préparation

Râpez le gâteau très fin + Halwa turc + amande + beurre travaillez bien jusqu'à obtenir une pâte étalez la et coupez à l'emporte pièce au choix. Laissez au frais.

Préparer un glaçage au chocolat ou bien à la pâte glace

Faire fondre le chocolat et glacer les gâteaux décorer avec un grain de café ou bien des copeaux de chocolat. Disposez le dans des caissettes.

المقادير

- علبة من بسكوبيت (كاس كروط)
- علبة حلوة الترك
- 150 غ من الزبدة الذائبة
- حفنة لوز مختار

التحضير

هشمي البسكوبيت رقيق جدا مع حلوة الترك اللوز الزبدة اجمعي الكل حتى تحصلي على عجينة قطعها بواسطة طابع حسب الاختيار ثم اتركها ترتاح في مكان بارد حضري الطلية بالشكلاطة أو عجينة التلبيج ذوبي الشكلاطة و اطلي الحلوى تزين بحبات القهوة أو نجارة من الشكلاطة ثم توضع في صحن ورقية.



Ingrédients

1 mesure de Halwa turc
1 mesure de cacahuète grillée
1 mesure de poudre de lait grillée
¼ mesure de sucre glace
50g de beurre ramolli
Chocolat fondu

Préparation

Dans une terrine râper la halwa turc, rajouter la poudre de lait, le sucre glace, le beurre, les cacahuètes. Pétrir bien le mélange. Saupoudrer le plan de travail avec du sucre glace et découper des carrés, avec un emporte pièce. Glacez-les avec du chocolat et garnissez le dessus avec des cacahuètes grillés et concassés.

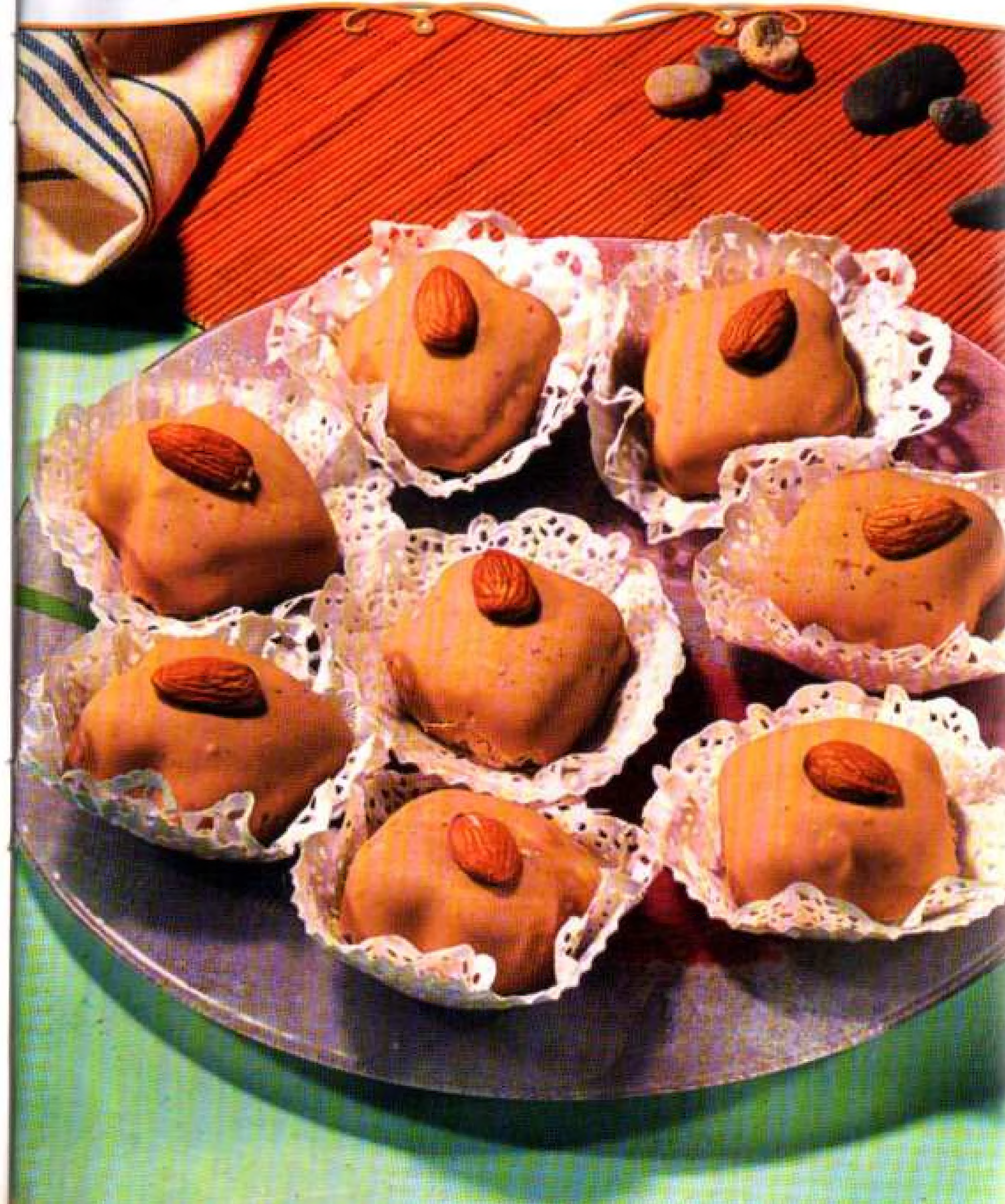
المقادير

كيلة من حلوة الترك
كيلة من الفول السوداني المحمص
كيلة من غبرة الحليب محمصة
¼ كيلة من السكر غلاسي
50 غ من الزبدة الطرية
شكلاطة ذائبة

التحضير

في صحن كبير أبشري حلوة الترك أضيفي غبرة الحليب السكر غلاسي الزبدة، و الفول السوداني أعجني جيدا الخليط ثم رشني فوق طاولة عمل السكر غلاسي و قطعي مربعات قومي بالتعليق بالشكلاطة و تزين بالفول السوداني المسحوق و المحمص.

Carrés Turcs مربعات تركية



Les Chauds au Cœur الحرارة في القلب

Ingredients

1 mesure de ktaïf grillée
1 mesure de noix
1 mesure de pistache grillée
Gâteaux sec râpé
Miel

Préparation

Mettre les ktaïfs dans un plat, les humecter de gras fondu, les enfourner pour les faire griller légèrement une fois grillés et refroidi, leur rajouter les noix et les pistaches grillées et moulu mélanger tout l'ensemble des ingrédients et ramasser avec du miel jusqu'à consistance. Former des boules d'une grosseur d'une noix, les enrober dans le gâteau sec râpé et mettre dans des caissettes. Servir avec du thé.

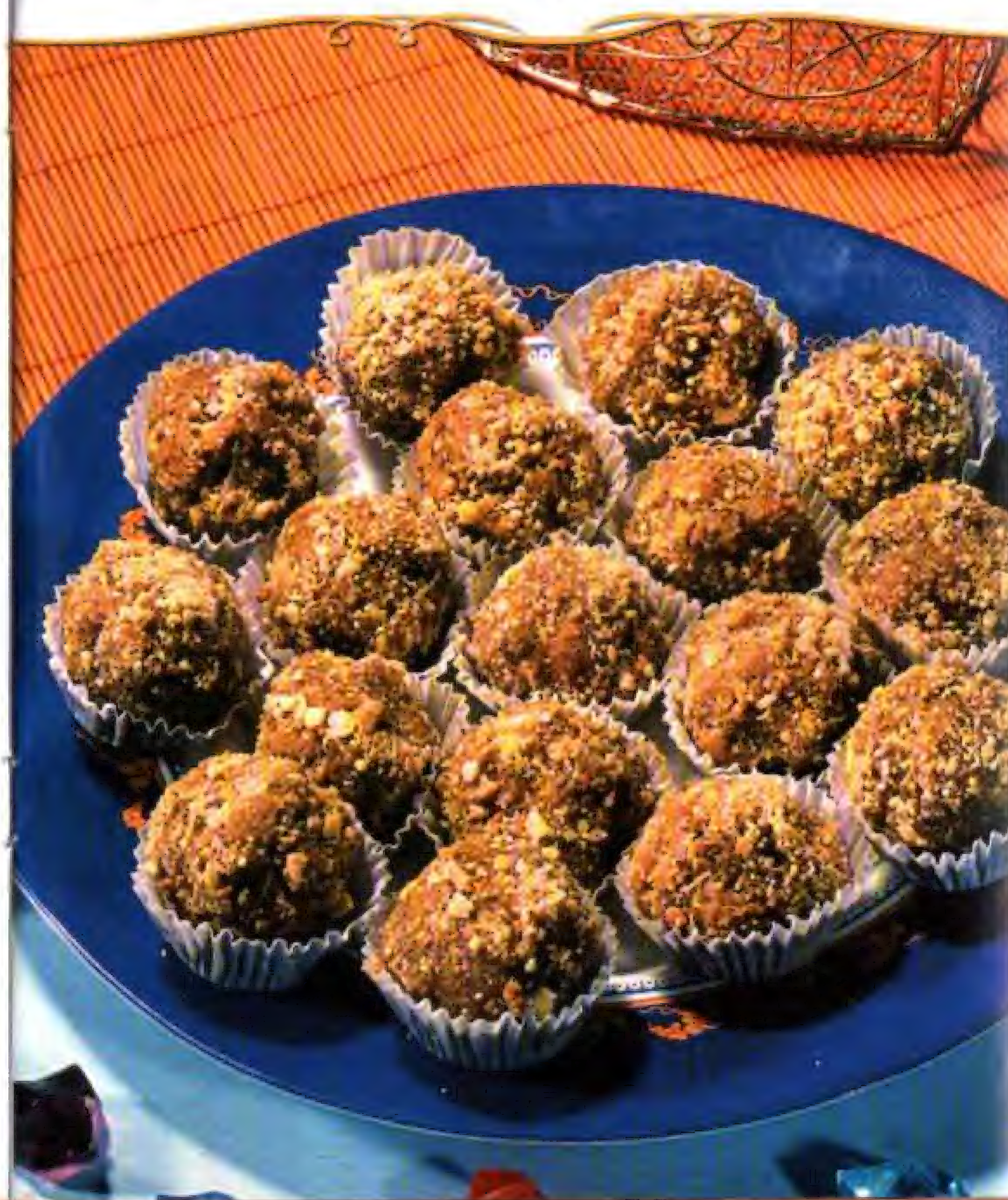
المقادير

كيلة من القطايف المحمصه
كيلة من الجوز
كيلة من الفستق المحمص
حلوى جافة مسحوقه
عسل

التحضير

ضعي القطايف في صينية بللي بالدهن الذائب ندخل الفرن لكي تتحمص قليلا عندما تتحمص تترك لتبرد. أضيفي لها الجوز و الفستق المحمص أخلطي الكل مع باقي المقادير و تجمع بالعسل حتى تتماسك شكلي كريات في حجم الجوزة. ثم لفيهم في الحلوى الجافة المسحوقة و توضع في صحن ورقية.

تقدم مع الشاي



Kefta كفتة

Ingredients Pâte d'amande

1 mesure d'amandes finement tamisé
1 mesure ½ de sucre glacé tamisé
Quelques gouttes d'extrait de vanille
3 à 4 blancs d'œufs

Ingredients Farce

1 mesure de biscottes « casse croute » moulu
1 mesure de noix moulu
1 mesure d'amande moulu
Quelque gouttes d'extrait de vanille
1 noix de beurre
Miel pour ramasser

Préparation de la pâte d'amande

Mélanger les amandes + sucre glace + vanille + beurre et travaillez les bien avec les blancs d'œufs incorporez un par un jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse.

Preparation

Mélanger les biscuits + les noix + les amandes + vanille + beurre
Ramasser tous avec du miel jusqu'à obtention d'une pâte lisse
Étalez le pâte d'amande en un rectangle de 2 cm d'épaisseur 15mm de longueur et 6 cm de largeur aussi large que le rectangle placez le au bord et roulez le et fermez le bien et coupez de losange ou bien avec les emportes pièces comme vous désirez.
Vous pouvez colorez la pâte si vous le désirez.

مقادير عجينة اللوز

كيلة من اللوز المرحي جيدا
كيلة و نصف من السكر غلاسي مغربل
بضع قطرات من مسحوق الفانيليا
3 إلى 4 بياض البيض

مقادير الحشوة

كيلة من البسكويت كاس كروط مفتت
كيلة من الجوز المرحي
كيلة من اللوز المرحي
بضع قطرات مسحوق الفانيليا
جوزة الزبدة
عسل لجمع العجينة

تحضير عجينة اللوز

أخلطي اللوز و السكر غلاسي الفانيليا و الزبدة و بياض البيض حبة حبة حتى تتحصلي على عجينة ملساء

التحضير

أخلطي البسكويت الجوز اللوز الفانيليا و الزبدة أجمعي الكل بالعسل حتى تتحصلي على عجينة ملساء. أبسطي عجينة اللوز على شكل مستطيل سمكه 2سم 15 ملم طولا و 6سم عرضا و أبسطيها على قدر ما تستطيعين ثم لفيه من الجانب ثم قطعي مقروطات أو على حساب اختيارك. تستطيعين تلوين العجينة و تزين حسب الذوق.



Chocolat Surprise

شوكولاتة مفاجئة

Ingredients

1 boîte de gâteaux secs (casse croute)
1 boîte de Halwa turc
150g de beurre fondu
2 c à s du miel
2 c à s de cacao
Noix de coco pour le décor

Préparation

Râpez les gâteaux et halwa turc + beurre fondu + miel et travaillez à la main jusqu'à obtention d'une pâte moelleuse. Vous pouvez faire des boules ou bien avec l'emporte pièce vous faite des formes au choix + enrobez-les dans de la noix de coco ou des amandes concassées, mettez les gâteaux dans des puis des caissettes et les placer au réfrigérateur pendant 2 heures.

Remarque

Ces gâteaux se servent avec du thé ou bien de la limonade

المقادير

علبة من بسكويت كاس كروط
علبة من حلوى الترك
150 غ من الزبدة الذائبة
2 ملاعق أكل عسل
2 ملاعق أكل كاكاو
جوز الهند للتزيين

التحضير

اهمشي البسكويت و حلوى الترك مع الزبدة الذائبة و العسل و حركي باليد حتى نتحصل على عجينة طرية نستطيعين تشكيل كريات أو أشكال أخرى حسب ذوقك ثم قومى بلفها في جوز الهند أو اللوز المسحوق ضعي الحلوى في كيسات ثم ضعهم في الثلاجة لمدة ساعتين

ملاحظة

الحلوى نقدم مع الشاي أو شراب



Ingrédients

Chocolat noir
Maïs soufflé
Caramel

Préparation

Faite fondre le chocolat noir au bain marie, prendre des moules profond en métal couvrez le fonds des moules avec un film alimentaire ensuite versez le chocolat en une couche fine toute la surface du moule, laissez sécher.

En parallèle faite chauffé dans une casserole avec 2 c à s d'huile le maïs pendant 5 à 10 mn.

Versez le caramel sur le maïs soufflé mélanger à l'aide de 2 cuillères et formez des boules et remplir les paniers du chocolats et décorer au choix.

المقادير

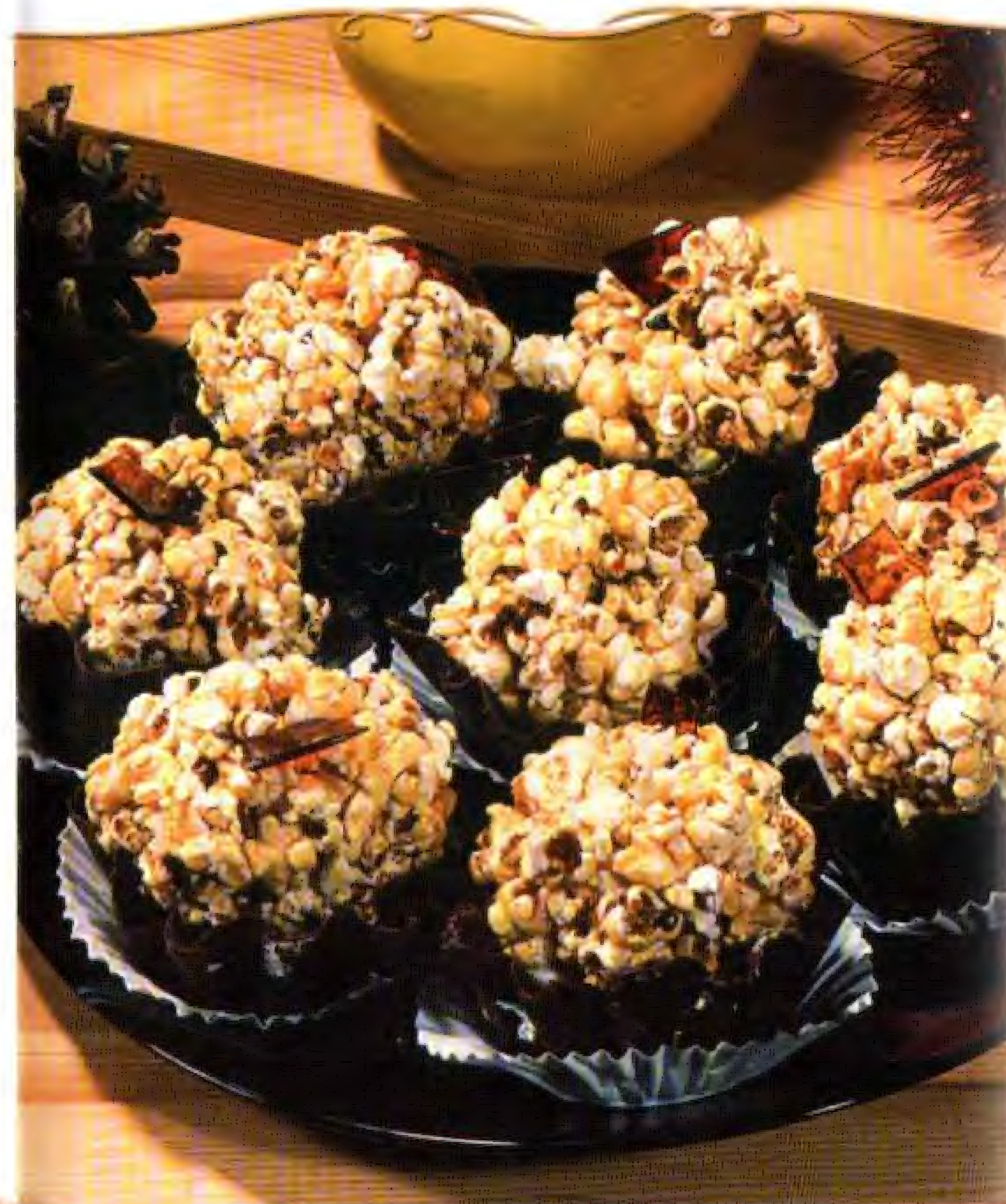
شكلاطة سوداء
ذرة مفورة
كراميل

التحضير

ذوبي الشكلاطة السوداء في حمام مائي خذي قالب عمقه من الحديد غطي قاعه بالبلاستيك الشفاف الغذائي ثم أفرغي الشكلاطة بطبقة رقيقة واجهة القالب ثم اتركه يتشف و في المقابل سخني في طنجرة مع 2 ملعقةين أكل زيت الذرة مدة 5 إلى 10 د

أفرغي الكراميل فوق الذرة المنتفخ تخلط بواسطة ملعقةين و شكلي كريات و املئي سلة الشكلاطة و زيلي حسب الاختيار

Petits Paniers السلل الصغيرة



Ingredients

Chocolat noir

Abricots secs

Amande mondée

Préparation

Faite fondre le chocolat noir au bain marie, plonger la moitié de chaque abricot dans le chocolat fondu et poser une amande sur chaque abricot et laisser sécher. Verser le reste de chocolat fondu dans une poche à douille ou un sachet et donner un petit coup de ciseau. Versez le chocolat en pluie sur les abricots en zigzag laissez sécher. Vous pouvez les conserver dans une boîte en fer et les mettre au frais

المقادير

شكلاطة سوداء

مشماش جاف

لوز مفتت

التحضير

ذوبي الشكلاطة في حمام مائي ضعيف نصف كل مشماش في الشكلاطة الذائبة و ضع لوز فوق حبات المشماش و اتركها تنشف. أفرغي الباقي من الشكلاطة في كيس لولبي ثم قطعي مقدمته ثم أخرجي الشكلاطة من الفتحة فوق المشماش بشكل خط متعرج و اتركها تنشف نستطيع تصبيرها في علب من الحديد و نوضع في مكان بارد.

Abricots Secs مشماش جاف



Tête de Nègre رأس الأسود

Ingredients

Gâteau major (1 paquet)

Fruits secs

Cacao

Sucre glace

Chocolat noir et cerises confites

Nutella

Préparation

Dans une terrine râper le gâteau sec, rajouter les fruits secs concassés, la cuillère à soupe de cacao, les 2c à s de Nutella.

Bien pétrir l'ensemble des ingrédients pour obtenir une pâte. Former des boules de la grosseur d'une noix, mettre au milieu de la boule une noisette grillée ou bien une cerise confite. Rebouler bien et les enrober de chocolat noir.

المقادير

بسكويت ماجور (علبة واحدة)

فواكه جافة

كاكاو

سكر غلاسي

شكلاطة سوداء و كرز مصبر

نوتيل

التحضير

في صحن كبير ابشري البسكويت و اضيفي له الفواكه الجافة المسحوقة و ملعقة اكل كاكاو و ملعقتين اكل من السكر الغلاسي و ملعقتين ايضا من نوتيل ثم قومي بعجنهم حتى تتحصلي على عجينة شكل كريات في حجم الجوزة مع وضع حشوة البندق المحمص أو كرز مصبر وسط الكرة ثم اغمسوها في الشكلاطة السوداء



Ingredients

Quelques dattes

Pâte d'amande

Pâte d'amande (voir page 20)

1 mesure d'amande en poudre

1 mesure et demi de sucre semoule

1 noix de beurre

2 à 3 blancs d'œufs

Préparation

Préparer la pâte d'amande comme (recette page 20 kefta) et colorer la pâte au choix et réservez. Prendre les dattes les dénoyautés sans les découpés, il faut que les dattes restent entiers. Façonnez avec la pâte d'amande colorée des petits boudin de la taille des dattes, fourrer chaque datte en lui gardant sa forme initiale faites des stries à l'aide d'un couteau sur la pâte d'amande ou bien pincer avec une pince spéciale les enrober dans du sucre semoule

المقادير

بعض حبات النمر

عجينة اللوز

عجينة اللوز حسب (وصفة ص 20)

كيلة لوز غبرة

كيلة و نصف سكر ناعم

مقدار جوزة من الزبدة

2 إلى 3 بياض البيض

التحضير

حضري عجينة اللوز مثل (وصفة ص 20 الكفتة) لوني العجينة حسب الاختيار و اتركها ترتاح خذي حبات التمر انزعى النواة دون تقطيعها يجب أن تبقى حبات التمر كاملة شكلي بعجينة اللوز الملونة حرايش صغيرة بطول حبات التمر أحشي كل ثمرة مع الاحتفاظ بشكلها القاعدي ثم اصنعي أخدود بواسطة السكين على عجينة اللوز أو أقرصي بمقرص خاص و لفبهم في السكر

Dattes Fourrées

تمر محشي



Ingredients

2 paquet de biscuits (major)
2 c à s de café noir ou bien (nescafé)
1 verre à thé de noix moulu
100g de beurre ramolli
2 c à s de cacao
Blanc d'œuf
Halwa turc
Sucre glace

Préparation

Râpez les biscuits + Halwa Turc + 2 c à s de sucre glace + noix + café + cacao + beurre si la farce est tellement ferme ajoutez du blanc d'œuf jusqu'à obtention d'une pâte ni mole ni ferme avec emporte pièce couper des petit ronds, laissez les au frais, préparez un glaçage à la Moka.

2 verres à thé du sirop

1 blanc d'œuf

1 c à s d'extrait du café (ou) nescafé

Ajoutez petit à petit du sucre glace.

Glacez la moitié du gateau, après le sèchement faire fondre du chocolat noir et glacez l'autre moitié et décorez avec un cerneau du noix au centre.

المقادير

2 علب من بسكويت (ماجور)
2 ملاعق أكل من القهوة السوداء أو نسكافي
كأس شاي من الجوز المهشم
100 غ من الزبدة الطرية
2 ملاعق أكل من الكاكاو
بياض البيض
حلوى الترك
سكر غلاسي

التحضير

أبشري البسكويت و حلوى الترك و ملعقتين أكل من السكر غلاسي الجوز، القهوة و الكاكاو، ثم الزبدة إذا كانت الحشوة يابسة اضيفي بياض البيض حتى تتحصل على عجينة لا مرنة و لا ثابتة و بواسطة حريف قطعي أقراص صغيرة اتركها تبرد ثم حضري التليج بالوكا

كأسان شاي من شراب السكر
بياض البيض

ملعقة أكل مستخلص قهوة أو نسكافي
اضيفي شيئا فشيئا السكر غلاسي تلجي النصف من الحلوى و بعد أن تجف ضعي النصف المتبقى من الحلوى في الشكلاطة ثم اطلبها تزين بحلقة من الجوز في الوسط.

Bouchées aux Noix

لقمات الجوز



L'ehlou لحلو

Ingrédients

1 bol de farine grillée
1 bol de lait en poudre grillée
1 bol de sucre glace
1 paquet de biscuit (casse croute)
¼ de litre de lait
2 c à s de cacao + 50g du beurre
Extrait de café ou 2 c à s café moulu
Chocolat

Préparation

Grillez la farine dans une poêle même pour le lait en poudre.

Mélanger les ajoutez le sucre + cacao + extrait de café + biscuit râpée + beurre fondu et travaillez bien en ajoutant du lait petit à petit jusqu'à obtention d'une pâte maniable avec l'emporte pièce couper des différentes formes au choix.

Mettez au frais

Reprendre les gâteaux les glacer avec du chocolat fondu et garnissez le dessus avec une amande ou un cerneau de noix

المقادير

كاس من الفريضة المحمصة
كاس من الحليب غيرة محمصة
كاس من السكر الغلاسي
علبة من البسكويت كاس كروط
¼ لتر من الحليب
2 ملاعق أكل من الكاكاو + 50 غ من الزبدة
مستخلص القهوة أو 2 ملاعق
قهوة مسحوقة
شكلاطة

التحضير

حمصي الفريضة في مقلاة كذلك يفعل مع الحليب غيرة
اخلطهم ثم أضيفي السكر الكاكاو و مستخلص القهوة البسكويت المسحوق و الزبدة. اخلطي جيدا بإضافة الحليب شيئا فشيئا حتى نتحصلي على عجينة مرنة و بواسطة حريف قطعي أشكال حسب الإختيار ثم نوضع لتبرد
أعدي أخذ الحلوى قومي بتليجها بالشكلاطة الذائبة وزينها باللوز أو جوزة



Ingrédients

- 2 mesures de cacahuètes grillés et moulu و كبيلتان من الفول السوداني محمص و مسحوق
1 mesure de djeldjlane كبيلة من الجلجلان
1 c à c de vanille ملعقة قهوة من الفانيليا
2 c à s de beurre fondu 2 ملاعق أكل من الزبدة الذائبة
2 c à s de cacao 2 ملاعق أكل من الكاكاو
Miel عسل

Garniture

Djeldjlane grillé

Préparation

Mettre dans un récipient les cacahuètes, les grains de sésame, la vanille, le beurre fondu, le cacao.

Mélanger bien le tout ramasser avec du miel jusqu'à consistance .Découper avec des emportes pièces de différentes formes (coeur,triangle) les enrober avec les grains de sésame. Mettez au frais. Avant de servir les napper avec de la gelée

المقادير

- كبيلتان من الفول السوداني محمص و مسحوق
كبيلة من الجلجلان
ملعقة قهوة من الفانيليا
2 ملاعق أكل من الزبدة الذائبة
2 ملاعق أكل من الكاكاو
عسل

للتزيين

جلجلان محمص

التحضير

ضعي في صحن كبير الفول السوداني و حبات الجلجلان و الفانيليا و الزبدة الذائبة و الكاكاو. أخلطي جيدا الكل و تجمع بالعسل حتى تنماسك ثم قطعي بحريف أنواع مختلفة(قلب،مثلث) ثم قومي بلفهم في حب الجلجلان توضع لتبرد و قبل التقديم ندهن بطلية المربي(جولي)

Djeldjlania

جلجلانية



Sommaire



2
Tamins au sucre glace
طعمية بالسكر غلاسي



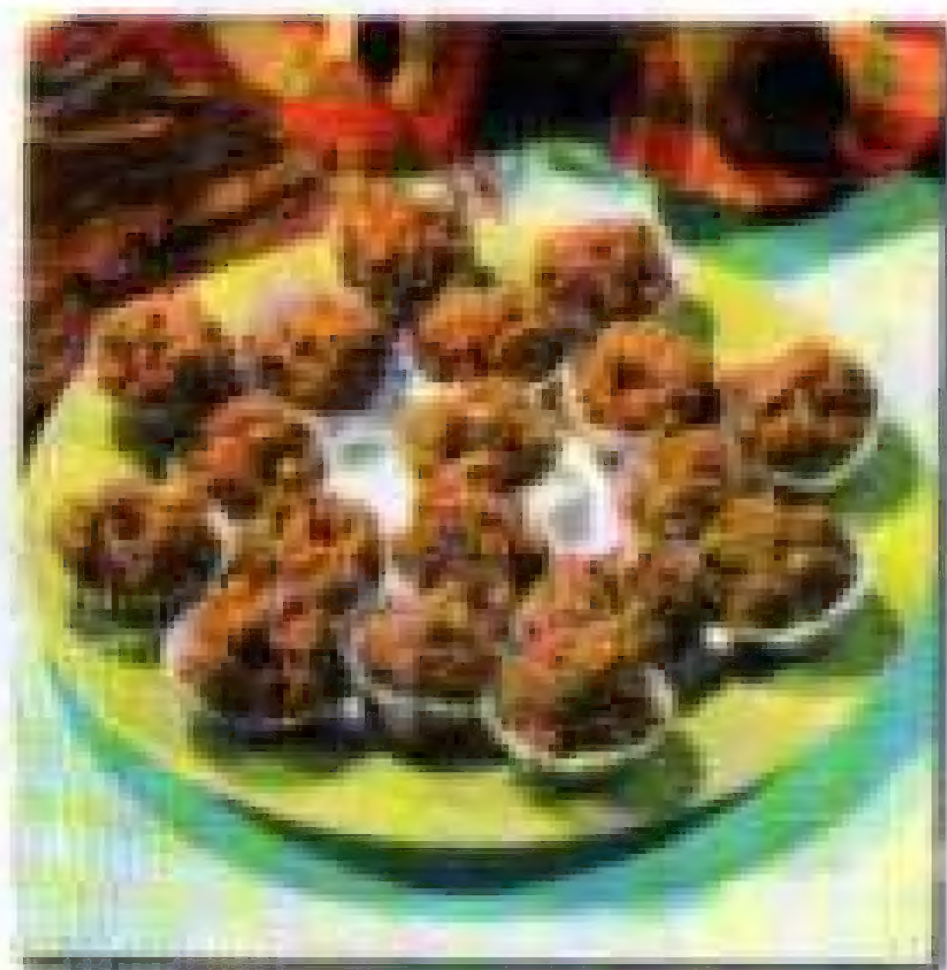
4
Les intimes
الحميميات



6
Harissa à la noix de coco
هريسة بجوز الهند



8
Truffe
تروفي



10
Nougat papise
نوقا بابيز



14
Bouquen
بوقون



16
Carrés turcs
مربعات تركية



18
Les chauds au cœur
الحرارة في القلب



DIFFUSION ET DISTRIBUTION
Villa N° 6 Lot Soufi (SL), Algérie
Téléfax: 00213 70 304 696

Groupement Hicham et Rachid
Oran
041 46 16 89
070 98 63 38

Librairie Guerfi
Batna
033 80 30 58

Distributeur en France
El Midad
8, Avenue du General De Gaulle
91160 Very Châtillon
Tél: +33(0) 682 393 196

فهرس



30
Kefla
كفلة



22
Chocolat surprise
شوكولاتة مفاجئة



24
Petits paniers
السلال الصغيرة



26
Abricots secs
شمشاش جاف



28
Tête de Nègre
رأس الأسود



30
Dattes fourrées
تمر محشي



32
Bouchées aux noix
لفعات الجوز



34
Leblou
لبلو



36
Djendjanta
جندجانتة

Révisé Garantie à 100%
نجاح مضمون 100%



38
Chocolat à la pâte d'amande
شوكولاتة معجينة اللوز